

Piekarz

751204

Inna nazwa zawodu: nie występują

Wymagania psychologiczne

Ostatnia aktualizacja - 09.2009

Sami piekarze mówią, że dobry piekarz to taki, który z zamkniętymi oczami potrafi odróżnić mąkę pszenną od żytniej. Nie bez znaczenia w tym zawodzie jest sprawność sensoryczna niezbędna do oceny zarówno surowców używanych do produkcji, jak i samego produktu finalnego. Tę umiejętność gwarantuje ostrość wzroku, rozróżnianie barw, czucie smakowe i dotykowe, a także dobre powonienie. Ważne też są zręczne ręce i palce przydatne przy formowaniu galanterii piekarskiej. Dobrze jest, jeśli piekarz jest osobą spostrzegawczą i potrafi w porę dostrzec uchybienia w poszczególnych etapach produkcji chleba. Praca piekarza zatrudnionego w małych piekarniach jest trudniejsza i wymaga od niego przerzucania się z jednej czynności na drugą, jak i pracy w szybkim tempie. Takie działania wymusza proces technologiczny. Ale niezależnie od tego, w jakiej piekarni będzie zatrudniony adept do pracy w tym zawodzie, powinien on być dokładny i mieć dobrą pamięć. Dobrze jest, jeśli lubi nowinki techniczne i ma takie zainteresowania, bo wtedy łatwiej mu będzie poradzić sobie np. na linii produkującej bułki czy też obsłużyć maszynę do schładzania wody. Do obowiązków piekarza należy, bowiem nie tylko obsługa, ale i konserwacja maszyn i urządzeń.